

# CALDO VERDE COM INHAME

## INGREDIENTES

2 dentes de alho  
1 cebola pequena picada  
2 colheres de óleo  
150 g de bacon picado em cubos  
1 calabresa pequena cortada em cubos  
8 folhas de couve cortadas bem finas  
1 maço de cheiro-verde (cebolinha verde e coentro)  
1 caldo de bacon  
300 g de inhame  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
cominho a gosto  
pimenta calabresa a gosto  
2 pimentas de cheiro cortadas bem fininha  
1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque os inhames, e meio litro de água, juntamente com o caldo de bacon e deixe cozinhar na pressão por 20 minutos

Em outra panela, coloque o óleo, alho, cebola e deixe fritar até a cebola ficar macia

Acrescente o bacon e a calabresa picadas e refogue até ficar dourada

Após o cozimento do inhame na panela de pressão, bata no liquidificador

Após a calabresa e o bacon dourarem, acrescente a pimenta de cheiro e deixe refogar

Jogue o caldo do inhame e acrescente a pimenta

Acrescente água e deixe cozinhar por 10 minutos

Após, acrescente a couve e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Desligue o fogo e acrescente o cheiro

Sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12696-caldo-verde-com-inhame.html>